

PROTECTION PERSONNEL D'ETAGE



L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Il veille en quelque sorte en bon père de famille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes.

Objectifs

- Travailler en toute sécurité en prenant en compte les situations à risques et particulières de son établissement.

Le saviez-vous :

Incivilités, agressions verbales ou physiques, actes violents, sont des comportements dont peuvent-être victimes les membres de votre entreprise, de votre équipe. Vous ne devez pas négliger ce danger car les emplois de l'hôtellerie, serveurs barmen, personnel d'étage figurent parmi ceux comptant le plus de victimes d'agression.

Type de public :

Toutes personnes travaillant dans des établissements recevant du public (ERP) : Hôtels, pensions de famille, Gîtes...

Contenu :

ORGANISATION THEORIQUE

- Les obligations de l'employeur concernant la santé et sécurité des salariés en entreprise.
- Les principes généraux de prévention.
- Connaître les consignes de sécurité éditées par le ministre de l'intérieur en cas d'attentat.
- La précaution à prendre avant d'entrer en chambre.
- Précaution à prendre à l'ouverture de la porte de chambre.
- Gestions des situations particulières.
- Le comportement adapté face aux agressions.
- Défense adaptée face aux agressions.
- La légitime défense.
- La plainte, la main courante, se constituer partie civile.
- Le travail isolé.
- Le matériel existant pour le personnel isolé.

ORGANISATION PRATIQUE

- Visite de l'établissement pour repérer les dispositifs de sécurité en cas d'agression.
- Mettre en place une organisation face aux agressions ou améliorer l'organisation déjà existante.
- Jeu de rôle face à des situations à risques notamment sur le comportement à avoir lors d'une agression verbale, physique.
- Scénario avec divers types agressions

Durée : 4 Heures

Prérequis :

Aucun niveau de connaissances préalables n'est requis.

Matériels :

- Pc informatique ou tablette, rétroprojecteur, Paper bord.

Méthodes pédagogiques et outils :

- Expositif.
- Participatif.
- Travail en groupes ou sous-groupes.
- Recherche de pistes de solutions pour l'amélioration de la sécurité en cas d'agression.
- Organisation de scénarios sur des agressions.

Evaluation :

- Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis et des compétences, elle est sanctionnée par une attestation répertoriant les stagiaires en fin de formation remise aux Dirigeants.
- Cette formation fait l'objet d'une mesure de la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les conditions d'accueil, les qualités pédagogiques du formateur ainsi que les méthodes, moyens et supports utilisés.

- La formation peut être adaptée spécialement à votre type d'établissement.
- Cette formation est animée par des formateurs ayant une solide expérience de la sécurité en entreprise dans le secteur de la restauration, Hôtellerie, des établissements de nuit et du spectacle.

Devis sur demande

Pour tout renseignement

Contactez-nous :

ForCoPrev
Formation Conseil Prévention
Tel : 06 29 53 00 50
forcoprev@gmail.com